

ROSENKOHLGRATIN

| | | |
|-------|----------------|--|
| 1 EL | Butter | in einer Pfanne erhitzen |
| 1 | grosse Zwiebel | fein schneiden, in der warmen Butter andämpfen |
| 750 g | Rosenkohl | Rüsten, den Strunk der Röschen kreuzweise einschneiden (gart gleichmässiger) Rosenkohl kurz mitdämpfen |
| 3 dl | Gemüsebouillon | ablöschen Rosenkohl auf kleiner Stufe, zugedeckt, 20 bis 25 Min. knapp weich garen Rosenkohl ohne Sud in eine gefettete Gratinform geben |

Sud in einen Massbecher giessen

| | | |
|--------|--------------------|---|
| ½ Bund | Thymian | |
| 75 g | Haselnüsse gehackt | |
| 60 g | Sbrinz, gerieben | zum Rosenkohl geben, alles vorsichtig mischen |

Guss

| | | |
|------|-------------------|---|
| 2 dl | Sud vom Rosenkohl | |
| 3 | Rahm | |
| | Eier | |
| | Salz, Pfeffer | |
| | Muskat | im Massbecher gut verquirlen Guss über den Rosenkohl verteilen |
| 80 g | Greizer, gerieben | Gratin bestreuen |

GRATINIEREN

- ✓ Ofen vorheizen: 180°C
- ✓ untere Ofenhälfte, 25 bis 30 Min.